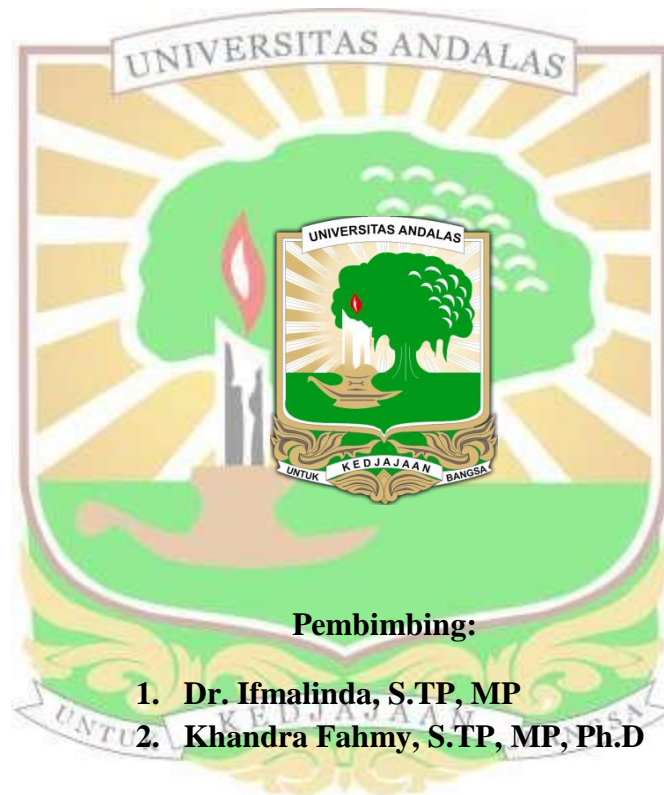


**KARAKTERISTIK *EDIBLE FILM* PATI SINGKONG DENGAN
PENAMBAHAN GLISEROL DAN EKSTRAK JAHE GAJAH
UNTUK PENGEMASAN BUAH STROBERI**

Oleh:

DETRI JANU ARISKA

1611111008



Pembimbing:

- 1. Dr. Ifmalinda, S.TP, MP**
- 2. Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

**KARAKTERISTIK *EDIBLE FILM* PATI SINGKONG DENGAN
PENAMBAHAN GLISEROL DAN EKSTRAK JAHE GAJAH
UNTUK PENGEMASAN BUAH STROBERI**

Oleh:

DETRI JANU ARISKA

1611111008



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

KARAKTERISTIK *EDIBLE FILM* PATI SINGKONG DENGAN PENAMBAHAN GLISEROL DAN EKSTRAK JAHE GAJAH UNTUK PENGEMASAN BUAH STROBERI

Detri Janu Ariska¹, Ifmalinda², Khandra Fahmy³

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Limau Manis-Padang 25163

²Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Limau Manis-Padang 25163

Email: detrijanuariska190@gmail.com

ABSTRAK

Edible film merupakan lapisan tipis yang dibuat menggunakan bahan yang dapat dikonsumsi karena aman serta baik dalam penanganan perpindahan uap air, gas dan bahan yang mudah larut serta dapat melindungi bahan pangan dari kerusakan mekanis. Bahan dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah pati singkong. Singkong merupakan bahan pangan yang memiliki sumber karbohidrat yang tinggi dan kandungan pati yaitu 90% yang dapat dijadikan dalam pembuatan *edible film*. *Edible film* tepung pati singkong menggunakan gliserol sebagai *plasticizer* dan ekstrak jahe yang memiliki sifat antimikroba. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis konsentrasi terbaik pada penambahan ekstrak jahe gajah terhadap karakteristik *edible film* pati singkong dan gliserol serta menganalisis konsentrasi ekstrak jahe gajah terbaik untuk pengemasan buah stroberi. Metode dari penelitian ini terdiri dari beberapa perlakuan pada pemberian konsentrasi ekstrak jahe, yaitu 3%, 5%, 7% dan 0% (kontrol) dengan 3 kali ulangan setiap perlakuan. Hasil yang terbaik yaitu penambahan ekstrak jahe 7% dengan rata-rata ketebalan 0,122 mm, ketahanan air 76,902%, kuat tarik 1,418 Mpa, elongasi 29,397% dan biodegradabilitasnya 25 hari serta pengaplikasian *edible film* terhadap buah stroberi hasil yang terbaik yaitu penambahan ekstrak jahe 7%, baik dari segi kadar air, mikroba, susut bobot, kekerasan dan total padatan terlarut. Umur simpan buah stroberi pada perlakuan ekstrak jahe 7% adalah 5 hari sedangkan pada perlakuan kontrol hanya 3 hari.

Kata kunci : *edible film*, pati singkong, gliserol, ekstrak jahe, stroberi

